



Parâmetros físico-químicos de mortadelas à base de carne ovina e suplementadas com farinha de batata yacon

Alexandre Cristiano Santos Júnior, Jonhny de Azevedo Maia Júnior, Maria Cecília Cabral Rampe, Beatriz Módulo Busato, Fábio da Costa Henry

A farinha de batata yacon, vem sendo utilizada como suplemento em diversos produtos. Dentre os componentes funcionais presentes na batata yacon, destacam-se os frutanos, do tipo inulina, fruto-oligossacarídeos e compostos fenólicos, sendo considerados agentes promotores de benefícios à saúde. A utilização de carne ovina na produção de mortadelas também tem sido empregada, sendo viável devido sua qualidade nutricional e sensorial. Este estudo teve como objetivo a elaboração e caracterização físico-química de diferentes formulações de mortadelas à base de carne ovina, suplementadas com diferentes concentrações de farinha de batata yacon. Foram preparadas quatro formulações de mortadelas contendo carne ovina, gordura suína, farinha de batata yacon, sais NaCl, KCl e CaCl₂, nitrito de sódio, eritorbato de sódio, açúcar, e água. As análises físico-químicas realizadas foram: umidade, cinzas, proteínas, lipídios, cor, pH e Aw. Os valores de umidade variaram entre 61,2 à 59,7 %, cinzas de 2,5 à 2,9%, proteínas de 16,6 à 18,7% e lipídeos de 19,1 à 14,3%. Todas as quatro formulações atenderam as exigências mínimas, em relação aos parâmetros físico-químicos, estabelecidos na legislação brasileira para o processamento de mortadelas. Os parâmetros pH e Aw mantiveram a uniformidade e no parâmetro coloração houve variação entre as diferentes formulações, podendo-se inferir que a introdução de diferentes teores farinha da batata yacon e gordura suína interferiram na coloração das mortadelas. Verificou-se que a utilização de novas matérias primas e ingredientes contendo componentes funcionais são uma alternativa promissora no contexto da elaboração de produtos cárneos mais saudáveis.

Palavras-chave: Carne ovina, Mortadelas, *Smallanthus sonchifolia*.

Instituição de fomento: FAPERJ, UENF.